



## JEDILNIK APRIL 2023



za: OŠ Žužemberk s PŠ Ajdovec, Dvor in Šmihel

DAN	MALICA	KOSILO
<b>PONEDELJEK</b> <b>3. 4. 2023</b>	<b>BIO pirin zdrob*</b> , kuhan na <b>domačem mleku</b> , cimetov posip, banana	bučna juha, rižota s svinjskim mesom in mešano zelenjavo, kitajsko zelje v solati
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pira), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>
<b>TOREK</b> <b>4. 4. 2023</b>	sendvič s šunko in sirom, kisle kumarice, sadni čaj	cvetačna juha, puranja pečenka, pražen <b>krompir</b> , zelena solata z motovilcem
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>
<b>SREDA</b> <b>5. 4. 2023</b>	sirova štručka, bela kava kuhana na <b>domačem mleku</b> , indijski oreščki	junečki golaž, kruhov cmok, zelena solata z rukolo, 100% sadni sok
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, oreščki</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca, zelena</i>
<b>ČETRTEK</b> <b>6. 4. 2023</b>	polnozrnata hot-dog štručka, piščančja hrenovka, ajvar/gorčica, sadni čaj	zelenjavna obara s piščančjim mesom in jajčnimi krpicami, ovseni kruh,
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica)</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>
 <h1>EKO JABOLKO</h1> 		
<b>PETEK</b> <b>7. 4. 2023</b> <b>Brezmesni dan</b>	<b>domači sadni jogurt</b> , mešani kosmiči s sadjem	porova juha z ribano kašo, file osliča po dunajsko, krompir v kosih, mešana solata
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>

- Alergeni, iz Priloge II Uredbe 1169/2011 so navedeni na jedilniku za vsak obrok posebej. Sledove alergenov, ki so posledica navzkrižne kontaminacije, ni potrebno navajati, zato ti niso navedeni.
- Dietni obroki za otroke se pripravljajo na osnovi zdravniškega potrdila uradne medicine in v skladu z internimi navodili šole. Otrokom z alergijami oziroma preobčutljivostmi, pripravljamo jedi, z ustrežno zamenjavo jedi, ki ne vsebuje alergenov.
- **Ekološka živila so označena z rdečo zvezdico.** Lokalno pridelana živila so označena z zeleno barvo.
- Domači namazi se pripravljajo v šolski kuhinji iz osnovnih sestavin.
- Učencem je v jedilnici na voljo voda, nesladkan čaj, pekovski izdelki in sadje.
- V primeru nepredvidljivih dogodkov (kadrovskih ali/in tehničnih težav), si pridružujemo pravico do spremembe jedilnika, brez predhodnega obvestila.

Organizatorica šolske prehrane:  
Nina Kocjančič, prof., l. r.

Ravnateljica:  
Mija Penca Vehovec, prof., l. r.

